Sommaire

Consignes de Sécurité 4

Description de l'appareil 5
Vue d'ensemble 5
Bandeau de commandes 5
Equipement du four 6
Accessoires du four 6

Avant la première utilisation 7
Mise à l'heure 7
Premier nettoyage 8
Première opération 8

Commande du four 9
Fonctions de four 10
La cuisson au tournebroche 11
Fonctions de l'horloge 12
Sécurité enfant 18
Déconnexion de sécurité du four 18

Conseils d'utilisation et guide des cuissons 19
Conseils d'utilisation 19
Guide des Cuissons 20

Nettoyage et entretien 24
Partie extérieure de la porte 24
Accessoires 24
Nettoyage du four à émail pyrolytique 25
Principe 25
La sécurité 25
Entretien régulier 25
Entretien périodique 25
Comment procéder? 25
Départ immédiat 25
Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique) 25
Eclairage du four 26
Porte du four 27
Porte vitrée du four 28

Que faire si 30

Données techniques 31
Dimensions intérieures du four 31
Règlements, normes, directives 31

Conditions de garantie 32
Plaque signalétique 32

INSTALLATION 33
Mise en place de l'appareil 33

Index de mots-clés 35

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:

Consignes de sécurité

Avertissement: Conseils concernant votre propre sécurité.

Attention: Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.

Indications et conseils pratiques

Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.

2. ...

3. ...

⚠ Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par ⚠. Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.
Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"QUE FAIRE SI..."**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin, où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.
Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **"**Arrêt**"**.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.
Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.
Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Protection de l'environnement

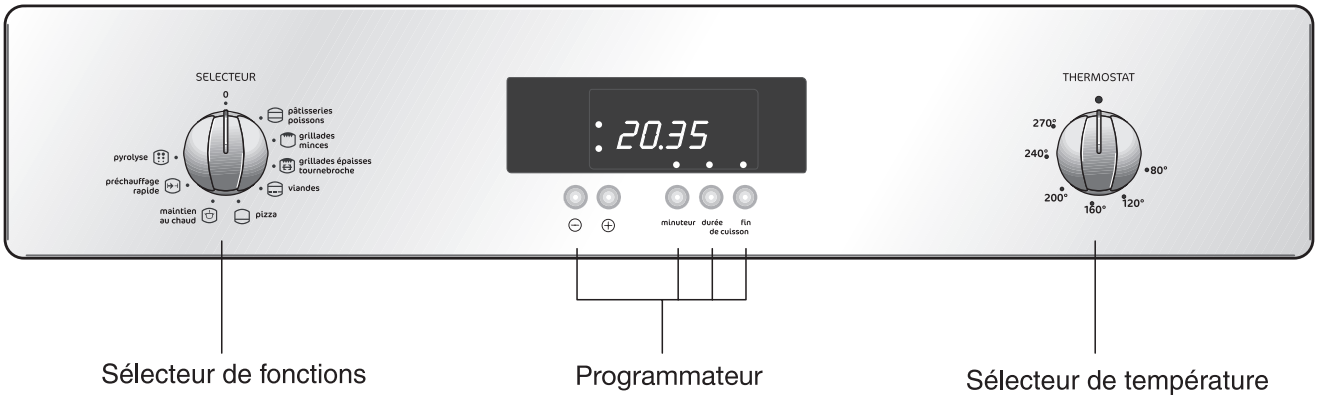
Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.
Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger: par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

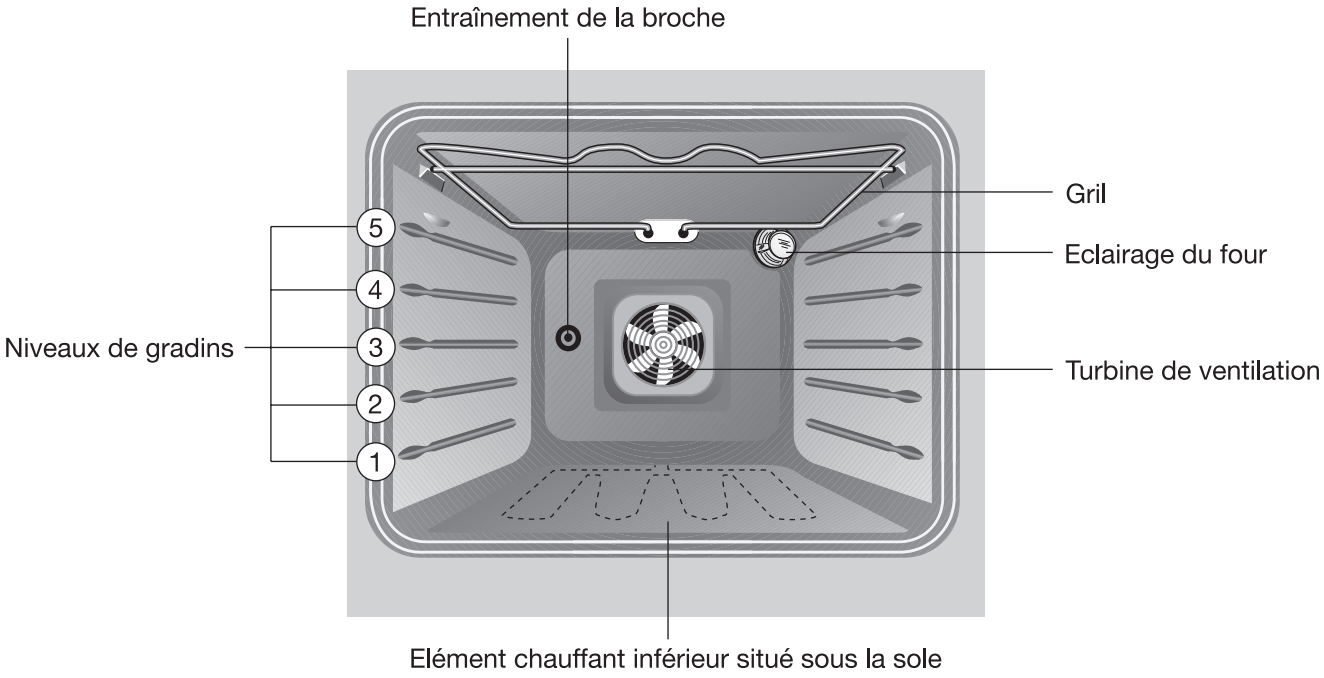
Description de l'appareil

Vue d'ensemble

Bandeau de commandes



Equipement du four



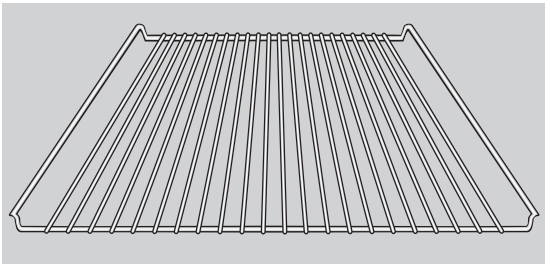
Accessoires du four

La grille

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc...

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

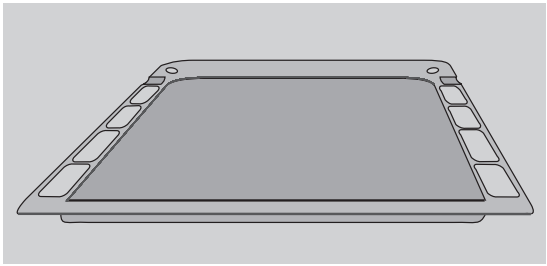
Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.



Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

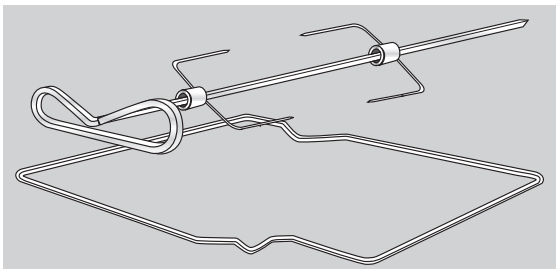
Le plateau multi-usages s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

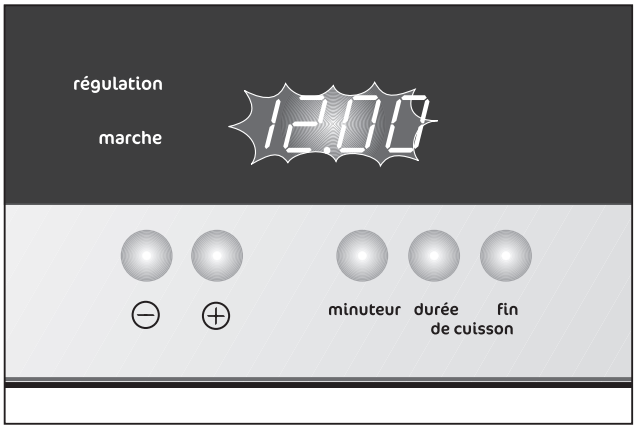


Avant la première utilisation

Mise à l'heure

Si la mise à l'heure n'est pas effectuée, l'appareil se règle par défaut au bout de trois minutes sur «12.00».

Après le raccordement électrique ou une coupure de courant, «12.00» clignote.



Avec les touches «⊕» ou «⊖», réglez l'heure actuelle.

Attendez 5 secondes.

L'horloge indique l'heure réglée.

L'appareil est prêt à fonctionner.

Pour la modification de l'heure, reportez-vous au paragraphe «Modifier l'heure».

Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous vous recommandons de le nettoyer.

Attention: N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

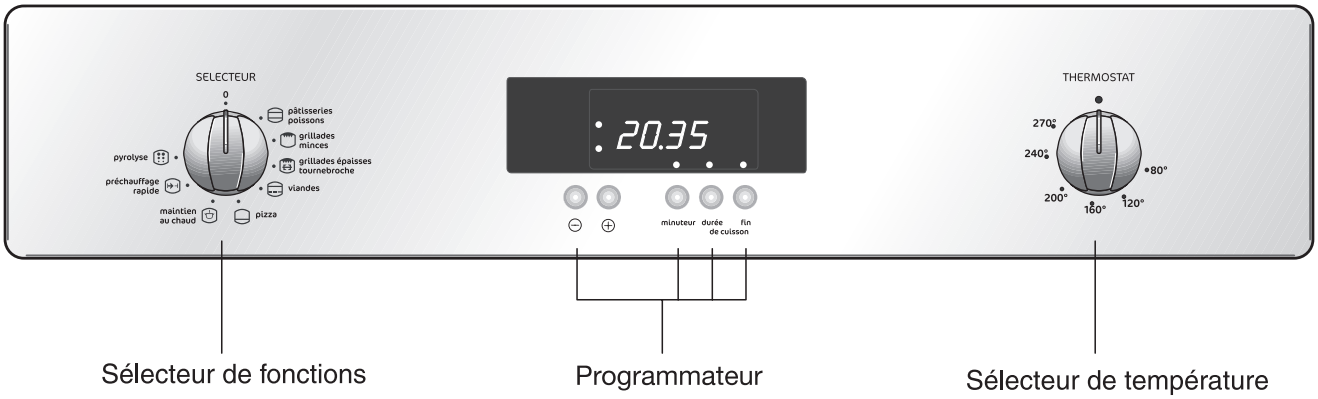
Pour les façades métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Ouvrez la porte du four.
   A l'ouverture de la porte, l'éclairage du four s'allume.
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et séchez-le.
4. Essuyez la façade uniquement avec un chiffon doux humide.

Première opération

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer pendant une heure sur la position ⛁ à 270°C afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Commande du four



Sélecteur de fonctions

Programmateur

Sélecteur de température

Mettre le four en fonctionnement

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du selécteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du sélecteur de température.

Le four se met à chauffer.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

Arrêter le four

Pour arrêter le four, ramenez le sélecteur de fonctions et de température sur la position „arrêt“.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est suffisamment refroidi. Le ventilateur de refroidissement est activé également lorsque la porte du four est ouverte (four en service ou à l'arrêt).

Ventilateur de cuisson

Le ventilateur de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte.

Eclairage intérieur

L'éclairage fonctionne:

- lors d'une cuisson,
- à l'arrêt, si la porte du four est ouverte moins d'une heure après la dernière cuisson.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition :

pâtisseries poissons

Pour **cuire sur un niveau**.
Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.

cuissons groupées

Pour **cuire** sur **deux niveaux**.

La voûte et la sole sont en service et le ventilateur de cuisson fonctionne.

La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogènes.

La cuisson 2 niveaux convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.

grillades tournebroche

Pour cuire les poulets, les rôtis à la broche.

grillades épaisses

Pour **griller** des pièces de viande ou de volaille épaisses. La fonction convient également pour **gratiner.**
L'élément chauffant du gril et le ventilateur sont alternativement en service.

viandes

Pour la cuisson des viandes.
La voûte et une partie de la sole sont en service.

maintien au chaud

Pour maintenir des plats au chaud.
Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.

préchauffage rapide

La fonction additionnelle préchauffage rapide vous permet de préchauffer le **four vide en peu de temps**.

Avec la fonction „préchauffage rapide“, plusieurs éléments chauffants fonctionnent en même temps.

pyrolyse

Pour le nettoyage pyrolytique du four.
Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four.
Le four est chauffé à env. 500 °C.

La cuisson au tournebroche

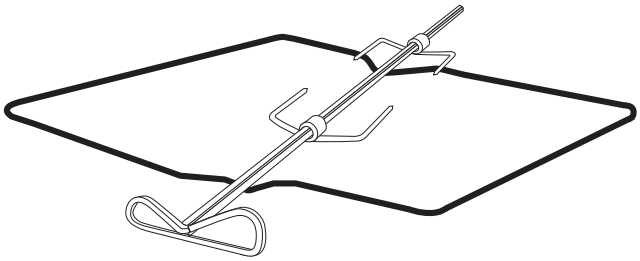
⚠ La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.

2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.

3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.

4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.

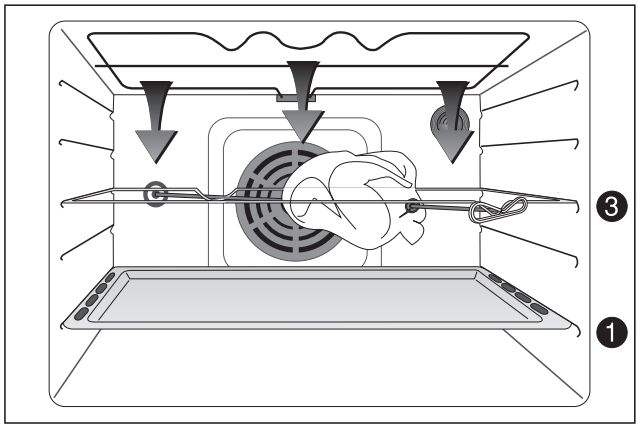


5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).

6. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.

7. Fermez la porte du four.

8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson "Tournebroche" puis le sélecteur de température sur la température indiquée dans le guide des cuissons, sans dépasser les valeurs préconisées.



9. Vérifiez que la broche tourne.

10. Avant de sortir la pièce rôtie, assurez-vous que le four n’est plus en fonctionnement.

11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.

Fonctions de l'horloge

Durée de cuisson
Pour régler la durée pendant laquelle le four doit fonctionner.

Minuteur
Pour régler la minuterie. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.
Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Fin de cuisson
Pour régler l'heure de fin de cuisson.

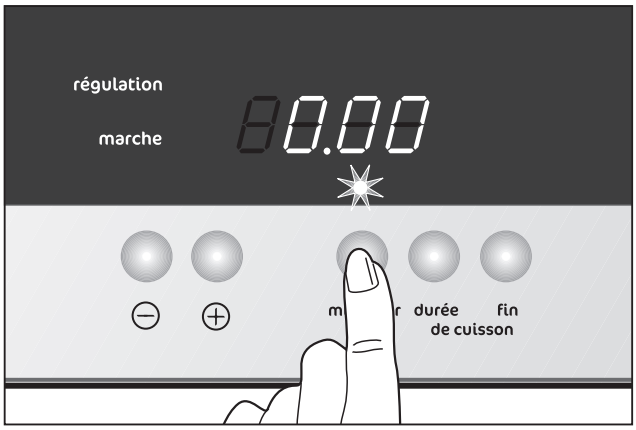
Mise à l'heure
Pour régler, modifier ou consulter l'heure.
(Voir également les chapîtres «Avant la première utilisation» et «Modifier l'heure»).

Indications générales

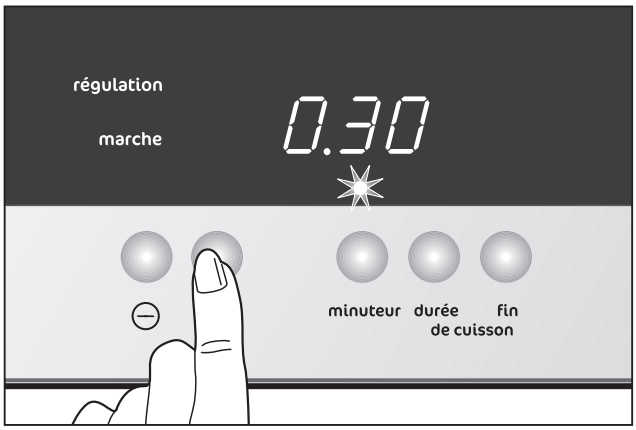
- Après avoir sélectionné une fonction de l'horloge, le voyant correspondant clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler ou modifier les heures désirées avec les touches ⊕ et ⊖ .
- Après avoir réglé l'heure désirée, le voyant clignote encore pendant env. 5 secondes. Le voyant est ensuite allumé. La durée sélectionnée commence à s'écouler.
- Lorsque les fonctions de l'horloge „durée de cuisson“ et „fin de cuisson“ sont achevées, **le sélecteur de fonctions et de température doit être placé sur «arrêt»**.

Minuteur

1. Appuyez sur la touche «minuteur».
Le témoin clignote.



2. Avec les touches «⊕» ou «⊖», réglez le minuteur sur la durée souhaitée (maxi. 19 heures 59 minutes).

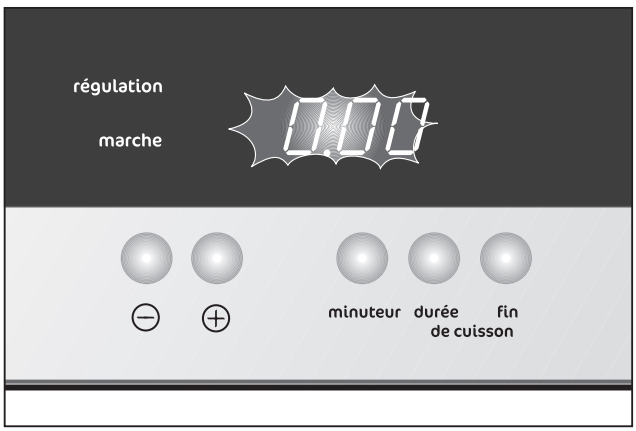


Après env. 5 secondes, l'affichage indique le temps restant.

Le témoin clignote.

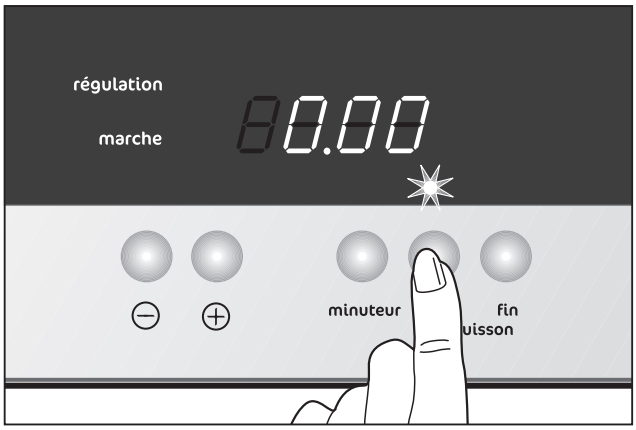
Lorsque la durée est écoulée, «0.00» clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Pour arrêter le signal :
appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.

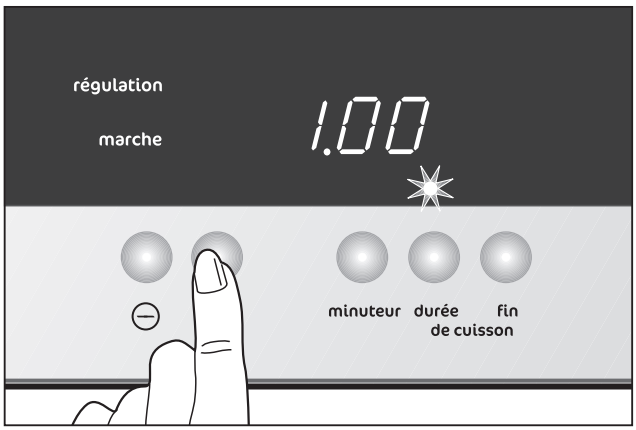


Durée de cuisson

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche «durée de cuisson».
   Le voyant clignote.



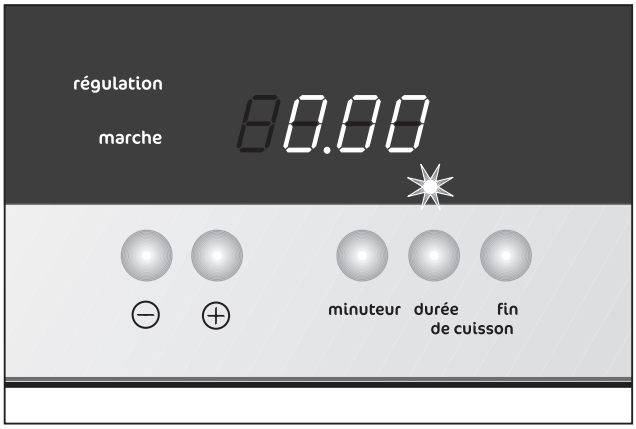
3. Avec les touches «⊕» ou «⊖» , réglez le temps de cuisson souhaité (maxi. 19 heures 59 minutes).



Le voyant „durée de cuisson“ est allumé et le four est immédiatement en service.

Lorsque le temps est écoulé, le voyant clignote devant la fonction de l'horloge sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.

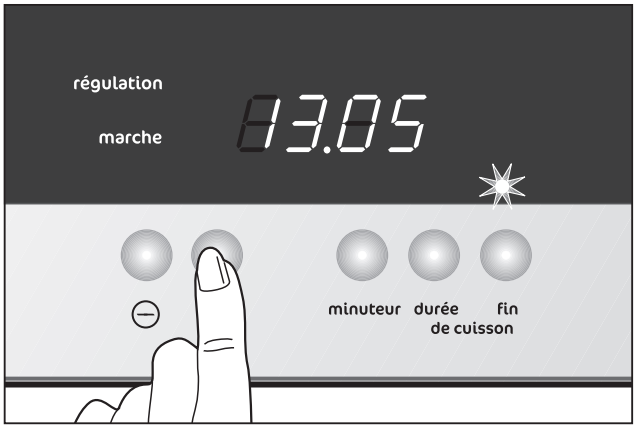
Pour arrêter le signal :
appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.



Fin de cuisson

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche «fin de cuisson».
   Le voyant clignote.

3. Avec les touches «⊕» ou «⊖»,réglez la fin de cuisson souhaitée.



Le voyant „fin de cuisson“ est allumé, le temps restant est affiché et le four est en service.

Lorsque le temps est écoulé, le voyant „durée de cuisson“ clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.

Pour arrêter le signal :
appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.

Temps de cuisson et fin de cuisson combinés (départ différé - arrêt automatique)

Il est possible d'utiliser simultanément „durée de cuisson“ et „fin de cuisson“ lorsque le four doit être mis en fonctionnement et arrêté automatiquement.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Avec la fonction „durée de cuisson“, réglez la durée de cuisson requise pour la préparation.
   par ex.: 1 heure.

3. Avec la fonction „fin de cuisson“, réglez l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.
   par ex.: 14:05 heures.

Le voyant „durée de cuisson“ clignote.

Le voyant fin de cuisson est allumé.

L'heure est affichée.

par ex.: 12:05 heures.

Le four se mettra automatiquement en service à l'heure préalablement calculée.

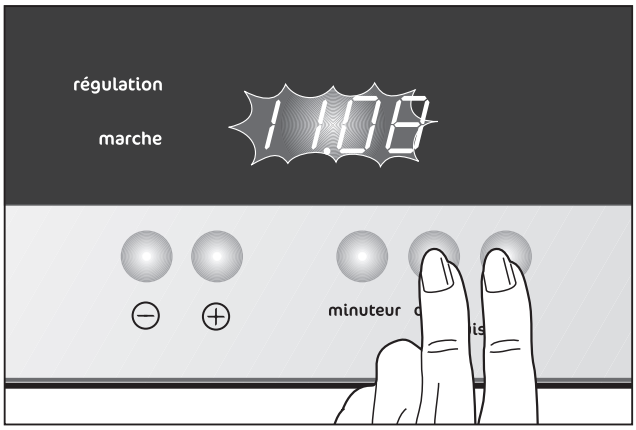
par ex.: 13:05 heures

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque la durée de cuisson sera écoulée.

par ex.: 14:05 heures.

Modifier l'heure

1. Appuyez simultanément sur les touches „durée de cuisson“ et „fin de cuisson“.
L'heure momentanément réglée clignote.



2. Avec les touches «⊕» ou «⊖» , réglez l'heure actuelle.

3. Après environ. 5 secondes, l'horloge indique l'heure réglée.
L'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

L'heure peut uniquement être modifiée lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune des fonctions „durée de cuisson“ ou „fin de cuisson“ n'est activée.

Sécurité enfant

Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dès que la sécurité enfant est activée, le four ne peut plus être mis en service.

Afin de pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

Appuyez simultanément sur les touches «fin de cuisson» et «⊖» jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

La sécurité enfant est maintenant activée: «SAFE» s'affiche.

Désactiver la sécurité enfant

Appuyez simultanément sur les touches «fin de cuisson» et «⊖» jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

La sécurité enfant est maintenant désactivée et le four est de nouveau prêt à fonctionner: l'heure du jour s'affiche à nouveau.

Déconnexion de sécurité du four

Un système de déconnexion de sécurité arrête le four automatiquement au bout d'un certain temps si le four n'est pas arrêté ou si la température n'est pas modifiée.

Le voyant «régulation» s'allume et le voyant «marche» clignote.

Le four se met automatiquement hors service à partir d'une température du four de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 -200 °C	après	8,5 heures
200 -250 °C	après	5,5 heures
250 -280 °C	après	1,5 heure

Mise en service après déconnexion de sécurité

Pour remettre l'appareil en fonctionnement, appuyez sur une touche quelconque et ramenez le sélecteur de fonctions sur „0“.

Conseils d’utilisation et guide des cuissons

Conseils d’utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l’arrière (fond du four) et le plan incliné vers l’avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d’air et obtenir de bons résultats culinaires.

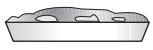
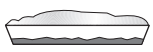
Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur antiadhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type **2** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type **1** ou remontez le moule d'un niveau

Guide des Cuissons

		Sélecteur							
Préparations	**Fonction**	**Préchauffage**	**Cuisson**	**Nombre de niveaux**	**Niveaux de cuisson (gradin)**	**Grille**	**Thermostat(°C)**	**Temps de cuisson (minutes)**	**Accessoires**
PATISSERIES									
Biscuit de Savoie	Pâtisseries poissons			1	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche	Pâtisseries poissons			1	2		200	30 - 35	moule à brioche sur grille
Brioche	Pâtisseries poissons			1	2		200	20 - 25	plateau multi-usages
Brioche	Cuissons groupées			1	2		200	20 - 25	plateau multi-usages
Cake aux raisins	Pâtisseries poissons			1	2		175	50 - 55	moule à cake sur grille
Cake aux raisins	Cuissons groupées			2	1 et 3		180	45 - 50	moules à cakes sur grilles
Génoise	Pâtisseries poissons			1	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof	Pâtisseries poissons			1	2		190	30 - 35	moule à kouglof sur grille
Meringues	Cuissons groupées			1	2		90 - 100	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux	Pâtisseries poissons			1	2		210	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à choux	Cuissons groupées			1	2		190	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts	Pâtisseries poissons			1	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés	Pâtisseries poissons			1	2		175	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés	Cuissons groupées			1	2		175	15 - 20	plateau multi-usages
Tarte aux fruits (pâte brisée)	Pâtisseries poissons			1	2		200	45 - 50	tourtière sur grille

		Sélecteur							
Préparations	**Fonction**	**Préchauffage**	**Cuisson**	**Nombre de niveaux**	**Niveaux de cuisson (gradin)**	**Grille**	**Thermostat(°C)**	**Temps de cuisson (minutes)**	**Accessoires**
Tarte aux fruits (pâte brisée)	Cuissons groupées			2	1 et 3		200	40 - 45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée)	Pâtisseries poissons			1	2		190	30 - 35	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée)	Cuissons groupées			2	1 et 3		200	35 - 40	tourtières sur grilles
Maintien au chaud Chauffage assiettes	Maintien au chaud			1	2		80	---	----
ENTREES									
Croûtes feuilletées	Pâtisseries poissons			1	2		220	20 - 25	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées	Cuissons groupées			1	2		220	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage	Viandes			1	2		200	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine	Viandes			1	2		200	90 - 120	terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza	Viandes			1	2		200	20 - 25	tourtière sur grille
Pizza	Cuissons groupées			2	1 et 3		200	25 - 30	tourtières sur grilles
Quiche lorraine	Pâtisseries poissons			1	1		210	40 - 45	tourtière sur grille
Quiche lorraine	Cuissons groupées			2	1 et 3		190	40 - 45	tourtières sur grilles

		Sélecteur							
Préparations	**Fonction**	**Préchauffage**	**Cuisson**	**Nombre de niveaux**	**Niveaux de cuisson (gradin)**	**Grille**	**Thermostat(°C)**	**Temps de cuisson (minutes)**	**Accessoires**
POISSONS									
Poisson entier	Pâtisseries poissons			1	2		180	40 - 45	plat en terre à feu sur grille
Poissons filets	Pâtisseries poissons			1	2		180	25 - 30	plat en terre à feu sur grille
VIANDES									
Rôti de boeuf, 1 kg	Viandes			1	2		240	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau, 1,5 - 2,0 kg	Viandes			1	2		240	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1 kg	Viandes			1	2		210	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1 kg	Viandes			1	2		210	60 - 70	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3 kg	Viandes			1	2		220	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
LEGUMES									
Gratin dauphinois	Préchauffage rapide			1	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies	Préchauffage rapide			1	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes	Préchauffage rapide			1	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille

		Sélecteur							
Préparations	**Fonction**	**Préchauffage**	**Cuisson**	**Nombre de niveaux**	**Niveaux de cuisson (gradin)**	**Grille**	**Thermostat(°C)**	**Temps de cuisson (minutes)**	**Accessoires**
GRILLADES 3 minutes de préchauffage									
Poulet au tournebroche	Grillades tournebroche			1	3		250	60 - 70	tournebroche, plateau multi-usages
6 côtes de porc	Grillades tournebroche			1	5		250	15 - 10	grille et plateau multi-usages
7 - 12 saucisses - merguez	Grillades tournebroche			1	5		250	12 - 10 par face	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)	Grillades tournebroche			1	4		250	15 - 20	grille et plateau multi-usages
TURBO-GRILL									
Gratin de pommes de terre	Grillades épaisses			1	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine	Grillades épaisses			1	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de boeuf	Grillades épaisses			1	4		200	35 - 40	grille et plateau multi-usages

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement : Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression !

Partie extérieure de la porte

Essuyez la façade de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.

- N'employez pas de produits abrasifs, de produits de nettoyage décapants ni d'objets tranchants.
- Pour les façades frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

Accessoires

Grille support de plat, plateau multi-usages et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.
La température du four portée à 500 °C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les odeurs sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300 °C.
A partir de 300 °C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.
Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position PYr 1.
Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres.
N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.
Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position PYr 2.
Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four.
Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ.

Comment procéder?

1. Retirez les accessoires suivants du four : grilles, plateau multi-usages et tournebroche qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
3. Fermez la porte.

Départ immédiat

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position ⊞, PYr 1 s'affiche, le voyant «**durée de cuisson**» clignote, le voyant «**marche**» s'allume.
   Vous utiliserez PYr 1 si votre four est peu sale. Si votre four est très sale, appuyez sur le bouton ⊕ pour sélectionner le cycle PYr 2.
2. Appuyez sur le bouton «**durée de cuisson**» pour confirmer votre choix et démarrer immédiatement le cycle de nettoyage.
   Le voyant «**durée de cuisson**» devient fixe et le voyant «**régulation**» clignote.
3. Lorsque le temps du cycle de nettoyage est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
4. Ramenez la manette du sélecteur de fonctions sur arrêt.

Pour annuler, ramenez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position ⊞.
2. Choisissez entre les programmes PYr 1 et PYr 2. Le voyant «**durée de cuison**» clignote.
3. Appuyez sur le bouton «**fin de cuisson**». 2 heures sont automatiquement ajoutées à l'heure du jour (2 h 30 pour PYr 2).
4. Choisissez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur le bouton ⊕ ou ⊖.

Lorsque PYr 1 ou PYr 2 réapparait sur l'écran, appuyez sur le bouton «**durée de cuisson**» pour confirmer le cycle de nettoyage.

Pour annuler, ramenez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

Eclairage du four

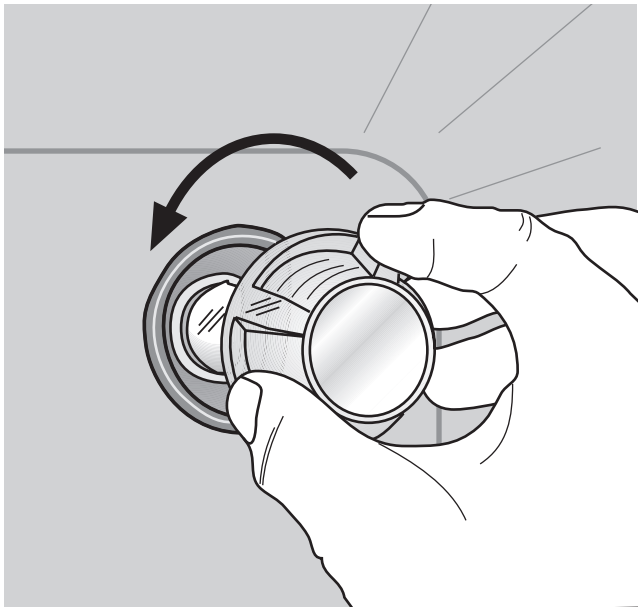
Avertissement: Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

– Mettez le four hors service.
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
   Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez la vitre de protection en place.



Porte du four

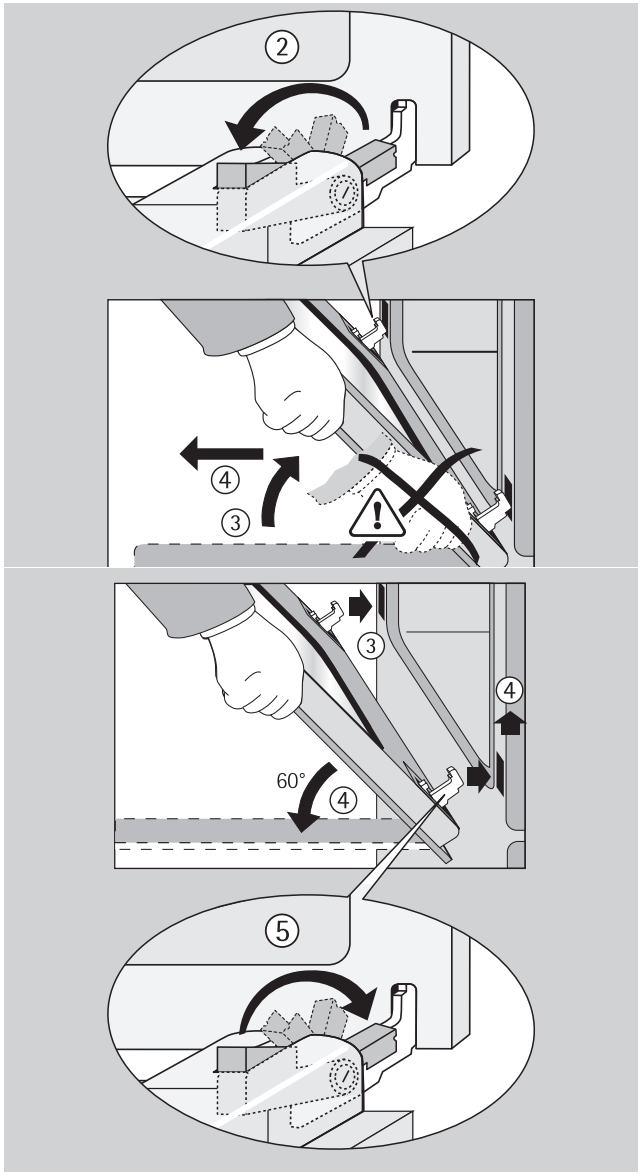
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte de votre four.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à sentir une résistance.** Prolongez le mouvement en soutenant jusqu'au 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four. (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers soi et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Baissez la porte jusqu'au point de résistance et ouvrez-la entièrement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



Porte vitrée du four

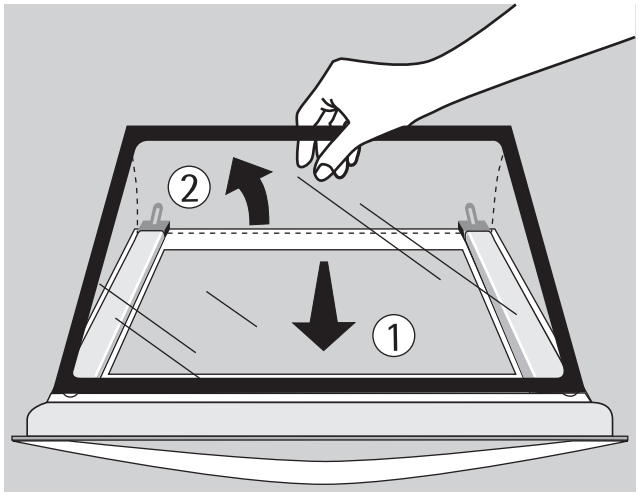
La porte du four est équipée de trois vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.

⚠ **Avertissement :** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

⚠ **Attention !** En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

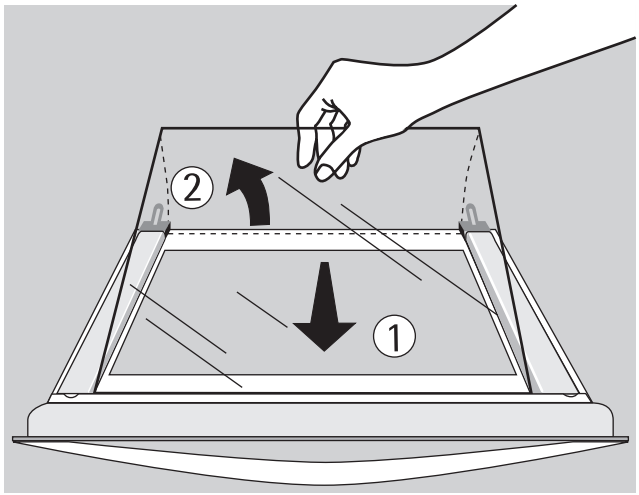
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la.



Démonter la vitre intermédiaire de la porte

1. Saisissez la vitre intermédiaire, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la.

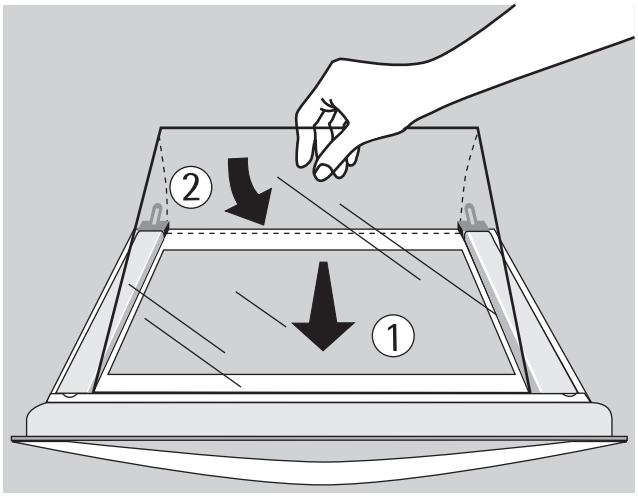


Nettoyer les vitres de la porte

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

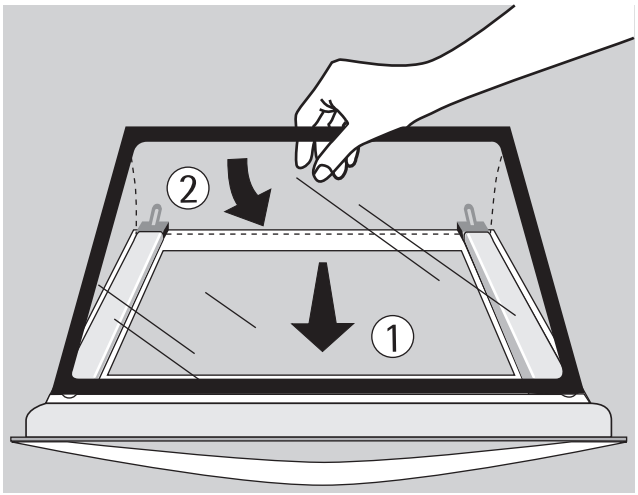
Remettre en place les vitres intermédiaires

1. Insérez les vitres intermédiaires, une par une, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur.



Remettre en place la vitre supérieure

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue.**
   La vitre doit être solidement en place !



Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Panne	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Enclenchez le four.
	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'heure.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	La sécurité enfant est activée: «SAFE» est affiché.	Désactiver la sécurité enfant.
	La déconnexion de sécurité du four a déclenché	Voir déconnexion de sécurité.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, veuillez appeler un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne.	La lampe du four est grillée.	Remplacez la lampe du four (voir nettoyage et entretien).

Si vous n'arrivez pas à remédier au défaut avec les mesures mentionnées ci-dessus, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou au service après-vente.

⚠ **Avertissement :** Les réparations de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels ! Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers pour l'utilisateur.

En cas d'erreurs de manipulation, le déplacement du technicien de service après-vente ou du revendeur peut être facturé même pendant la période de garantie.

Indications pour appareils avec façade inox :

ⓘ La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Données techniques

Dimensions intérieures du four

Hauteur x Largeur x Profondeur	31,0 cm x 42 cm x 44 cm
Volume (capacité utile)	51 l

Règlements, normes, directives

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6
  concernant la sécurité des appareils électriques à usage domestique et usages similaires.
- EN 60 350 et
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  concernant les caractéristiques des fours électriques domestiques.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
  concernant les exigences fondamentales de protection pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE:

- 73/23/CEE du 19/02/1973 (directive concernant la basse tension).
- 89/336/CEE du 03.05.1989 (directive CEM y compris directive modificatrice 92/31/CEE).

Conditions de garantie

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en haut à gauche sous le bandeau de commandes lorsque la porte du four est ouverte.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

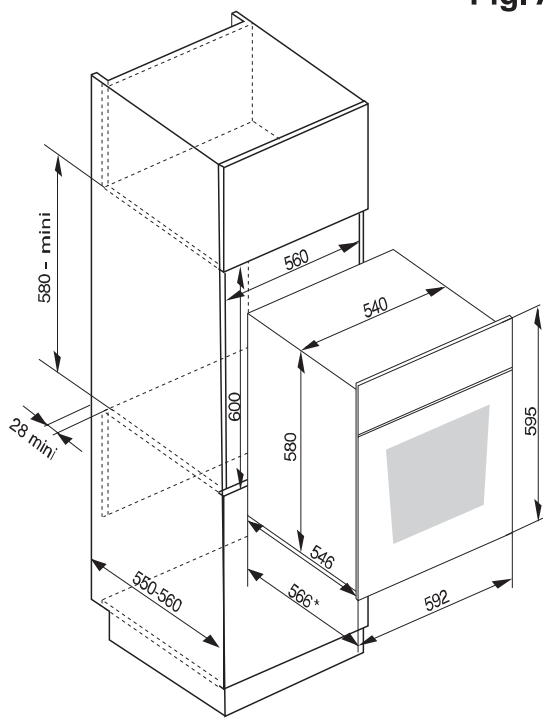
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière, comme indiqué en **fig. A**.

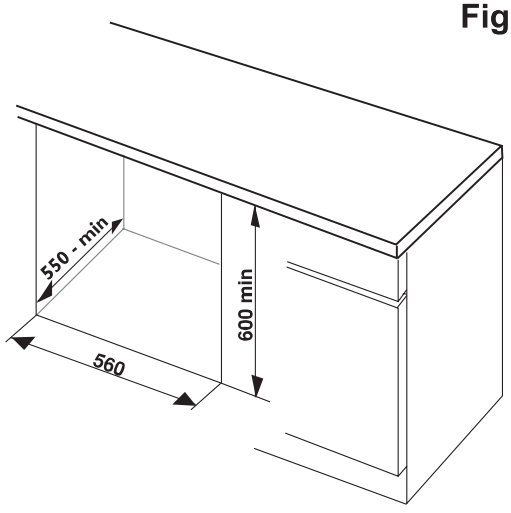
Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arriére du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).

Fig. A



INSTALLATION EN COLONNE

Fig. B



INSTALLATION SOUS PLAN DE TRAVAIL

Raccordement électrique

⚠ Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.
(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/ Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : 3 x 1,5 mm^2.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Index de mots-clés

A
Accessoires 6
B
Bandeau de commande 5
C
Commande du four 9
D
Données techniques 31
E
Eclairage du four 26
F
Four
  Accessoires 6
  Eclairage 33
  Fonctions 10
  Porte 27
  Utilisation 9
G
GrilladesTournebroche 10
Grille support de plat 6
M
Maintien au chaud 10
N
Nettoyage
  Nettoyage préalable 8
  Porte du four 27
P
Plateau multi-usages 6
Porte 27
Préchauffage rapide 10
Q
Que faire si 30
S
Sécurité enfant 18
T
Tableaux et conseils 19
Tournebroche 6